



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 2 au 6 septembre 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## RENTREE SCOLAIRE

ENTRÉE	Carottes râpées	Taboulé	Concombre à la menthe	Salade de riz	Melon à couper
PLAT PRINCIPAL	tellini Pomodoro e mozzarella BIO	Colin sauce curry	Jambon blanc*	Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier
ACCOMPAGNEMENT	***	Haricots verts persillés	Pâtes au pesto	Choux fleurs paprika	Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Edam	Munster à couper	Yaourt aromatisé	Petit moulé
DESSERT	Muffin pépites de chocolat	Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

Palet végétarien à l'italienne

Colin poêlé

Croc fromage

Sans porc

Palet végétarien à l'italienne

### Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers



Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

### Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

### Nos sauces

Sauce curry : roux blanc, crème, fumet de poisson, curry  
Sauce pesto : basilic, fromage italien en poudre, huile de colza

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à

**l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1<sup>er</sup> mars 2022**, **toutes nos viandes crues sont d'origine française.**

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de

restauration pour en bénéficier.